

CARDÁPIO DE RESTAURANTE, PETISCOS E BEBIDAS

ENTRADAS FRIAS – COLD ENTREES

Salada Mista – Mixed Salad – Ensalada Mista R\$18,00
Alface, cebola, pimentão, tomate, pepino, milho verde, ervilhas, azeitonas, queijo prato e presunto
Lettuce, onion, paprika, tomato, cucumber, corn, peas, olives, cheese and ham
Lechuga, cebolla, pimentón, tomate, pepino, choclo, arvejas, aceitunas, queso y jamon

Salada Tropical – Tropical Salad – Ensalada Tropical R\$19,00
Alface, cebola, pimentão, pepino, milho verde, ervilhas, azeitonas e frutas regionais
Lettuce, onion, paprika, cucumber, corn, peas, olives and regional fruits
Lechuga, cebolla, pimentón, pepino, choclo, arvejas, aceitunas y frutas regionales

Salada Mameluco – Mameluco Salad – Ensalada Mameluco R\$18,00
Alface, cenoura, melão, banana, mamão, carne de sol e molho de maracujá
Lettuce, carrot, melon, banana, papaya, dry meat and passion fruit's sauce
Lechuga, zanahoria, melon, banana, papaya, carne seca y salsa de maracuya

ENTRADAS QUENTES – HOT ENTREES – ENTRADAS CALIENTES

Canja à Brasileira – Brazilian chicken soup – Sopa de pollo a la brasileña R\$12,80
Creme de Palmito – Palm hearts cream – Crema de palmito R\$13,80
Creme de Aspargos – Asparagi cream – Crema de espargos R\$15,80
Creme de Milho – Corn's cream – Crema de choclo o maiz R\$12,80
Creme de Ervilha – Peas cream – Crema de arvejas R\$12,80

CARNES – MEAT

Filé à Parmegiana R\$34,00
Filé mignon à milanesa acompanhado de talharim ao sugo e queijo prato
Breaded filet mignon served with pasta, tomato sauce and cheese
Filet mignon a la milanesa con tallarin e salsa de tomate y queso

Filé à Diplomata R\$34,00
Filé mignon grelhado com bacon e molho madeira. Guarnecido com purê de batatas e arroz à grega
Grilled filet mignon with bacon and brown sauce, served with mashpotatoes and rice greek style
Filet mignon con tocino y salsa madera. Acompañado de puré de papas y arroz a la griega

AVES – CHICKEN – POLLO

Frango à Canoas R\$27,00
Filé de frango em cubos napado ao molho branco com queijo provolone, champignons e creme de leite. Guarnecido com arroz com salsa e purê de batatas
Chicken filet in cubes cooked white sauce, provolone cheese, champignons and milk's cream, served with rice with sauce and mashpotatoes
Filet de pollo en cubos con salsa blanca y queso provolone, champignones y crema de leche. Acompañado de arroz con salsa y pure de papas

Frango à Cubana R\$27,00
Filé de frango empanado e frito, guarnecido com arroz à grega, batatas fritas e banana empanada
Breaded chicken's breast served with rice greek style, french fries and breaded banana
Filet de pollo empanado y frito con arroz griego, papas fritas y banana empanada

PEIXES – FISHES – PESCADOS

Peixe Pernambucanidade R\$35,00
Filé de peixe grelhado no azeite de alcaparras, napado ao molho de macaxeira e guarnecido de arroz de castanhas e purê de jerimum
Grilled fish with capers oil and cooked with cassava's sauce. Side dish nuts rice and mashpumpkin
Pescado a la plancha con aceite de alcaparras con salsa de mandioca. Acompañado de arroz de castanhas y pure de calabaza

Filé de Peixe à Belle Munière R\$42,00
Filé de pescada amarela temperado e grelhado na manteiga de alcaparras com camarões e cebola, servido com arroz branco e purê de batatas
Grilled Fish with capers oil and cooked with shrimps and onions. Side dish rice and mashpotatoes
Pescado a la plancha con aceite de alcaparras, camarones y cebollas. Acompañado de arroz y pure de papas

Filé de Peixe ao Molho de Camarões R\$42,00
Filé de pescada amarela temperado e napado no molho de tomates com camarões, servido com arroz branco e batatas sauté
Grilled fish with shrimps and tomatoes sauce. Side dish rice and potatoes.
Pescado a la plancha con aceite, camarones y salsa de tomates. Acompañado de arroz y papas sauté

Peixe à Moda da Praia R\$99,00
Peixe Guaiuba inteiro frito para 3 pessoas, guarnecido com arroz branco, salada mista e batatas fritas
Fried fish (Guaiuba) for three people served white rice, mixed salad and french fries
Pescado Guaiuba entero frito, para tres personas. Acompañado de arroz blanco, ensalada mista y papas fritas

Moqueca BW Solar Porto de Galinhas R\$78,00
Peixe em posta cozido ao molho de moqueca e guarnecido com arroz simples, pirão, legumes, ovos cozidos e camarões, servindo 2 pessoas
Cooked fish in moqueca's sauce with rice, cassava's sauce, vegetables, cooked eggs and shrimps. Serves two people
Pescado cocido en salsa de Moqueca, acompañado de arroz simple, pure de mandioca, vegetales, huevos cocidos y camarones. Para dos personas.

CRUSTÁCEOS – SEA FOOD

Camarão Alceu Valença R\$55,00
Camarões grelhados no azeite doce, flambados e napados ao molho branco com queijo gorgonzola e creme de leite, guarnecido com arroz piamontês e purê de jerimum.
Grilled Shrimps with sweet oil. Flambéed and cooked with white sauce with gorgonzola's cheese and Milk's cream, served with rice and mashpumpkin
Camarones a la plancha con aceite y queso gorgonzola. Acompañado de arroz piamontês y pure de calabaza

Bobó de Camarão R\$55,00
Camarões grelhados no azeite de dendê com alho e limão, napados em pasta de macaxeira com castanhas de caju, guarnecido com arroz simples e purê de batatas.
Grilled shrimps with dendê oil, lemon, garlic, cashew nuts and cassava sauce. Served with rice and mashpotatoes
Camarones a la plancha con aceite de dendê, limón, ajo, anacardos y salsa de mandioca. Acompañado de arroz y pure de papas

Camarão Napolitano R\$55,00
Camarões grelhados no azeite doce e temperados com alho e limão, cobertos com concassé de tomates, guarnecido com arroz à grega e purê de batatas.
Grilled Shrimps with sweet oil, lemon, garlic, and tomatoes sauce, served with greek rice and mashpotatoes
Camarones a la plancha con aceite, limón, ajo, y salsa de mandioca. Acompañado de arroz a la griega y pure de papas

MASSAS – PASTA

Buzios aos Quatro Queijos R\$26,00
Massa napada ao molho quatro queijos
Pasta with four cheeses sauce
Pasta con salsa de cuatro quesos

Espaguetini Pérola do Atlântico R\$26,00
Espaguetini, filé de agulha empanado, mousseline de alcaparras e molho concassé
Espaguetti, breaded needle fish, capers and concasse sauce (tomato)
Espaguetti, pescado, alcaparras y salsa concasse

CARDÁPIO INFANTIL – CHILDREN'S MENU – MENU INFANTIL

Filezinho R\$15,00
Tirinhas de filé mignon grelhado com arroz branco e batatas fritas
Pieces of grilled filet mignon with white rice and french fries
Tiritas de filet mignon grellado con arroz blanco y papas fritas

Franguinho R\$13,00
Peito de frango grelhado, servido com arroz, farofa de ovos e batata frita sorriso
Grilled chicken chest, served with rice, manioc flour and smile fried potatoes
Pechuga de pollo grellada, servida con arroz, harina con huevos y papas fritas sonrisas

Macarrãozinho R\$13,00
Espaguete à bolonhesa
Spaghetti Bolognese style
Espaguetti a la bolofesa

Nuggets R\$13,00
Nuggets de frango frito servidos com arroz e purê de batatas
Chicken Nuggets with rice and mashed potatoes
Nuggets de pollo frito servidos con arroz y pure de papas

Peixinho R\$15,00
Filé de peixe grelhado servido com arroz e purê de batatas
Grilled fish served with rice and mashpotatoes
Pescado a la plancha con aceite, acompañado de arroz y pure de papas

Sopinha R\$10,00
Sopinha de legumes com frango ou carne desfiadas
Vegetables soup with chicken or meat
Sopa de legumbres con pollo o carne

SOBREMESAS – DESSERTS – POSTRES

Pudim de leite – Milk Pudding - Flan de Leche R\$9,00
Doces de frutas regionais – Regional candies and fruits R\$9,00
Cartola Abelardo Barbosa (Chacrinha) R\$9,00

Banana, Cheese, Cinnamon and Sugar
Plátano, Queso, canela y azucar

Salada de frutas – Fruits salad – Ensalada de Frutas R\$9,00
Mousse R\$9,00

Torta – Pie R\$9,00
Banana Brasil R\$14,00

banana empanada e servida com sorvete de creme/chocolate, mel de abelhas e farofa de castanha de caju

Bolo de Rolo R\$14,00
bolo de rolo pernambucano, servido com sorvete de creme/chocolate e calda de goiaba

Petit Gateau R\$14,00

Bolo quente de chocolate com recheio, servido com sorvete de creme/chocolate

Abacaxi Imperial R\$14,00

abacaxi flambado no conhaque e servido com sorvete de creme

SANDUÍCHES - SANDWICHES

Americano (queijo, presunto, ovos, tomate, cebola e alface) R\$10,90

Cheese, ham, eggs, tomato, onion and lettuce

Queso, jamón, huevos, cebolla y lechuga

Cheesetudo (filé, frango, queijo, presunto, ovos, tomate, cebola e alface) R\$14,90

Filet Mignon, chicken, cheese, ham, eggs, tomato, onion and lettuce

Filet Mignon, pollo, queso, jamón, huevos, tomate, cebolla y lechuga

Filet (filé, queijo, tomate, cebola e alface) R\$12,90

Filet mignon, cheese, tomato, onion and lettuce

Filet Mignon, queso, tomate, cebolla y lechuga

Frango (peito de frango, queijo, tomate, cebola e alface) R\$10,90

Chicken, cheese, tomato, onion and lettuce

Pollo, queso, tomate, cebolla y lechuga

Cheeseburger R\$9,90

Hamburger R\$9,90

Misto R\$8,00

Ham and cheese - Jamón y queso

Presunto R\$7,00

Ham - Jamón

Queijo R\$7,00

Cheese - Queso

PETISCOS E PEQUENAS REFEIÇÕES – APETIZERS AND FAST FOOD –

APERITIVOS Y COMIDA RAPIDA

Filé de agulha frita R\$21,00

filé de agulha frito temperado com sal, limão e alho

Needlefish filet – Filet de pescado aguja

Bolinho de bacalhau (12 unidades) R\$24,00

Codfish Balls – Bolitas de bacallau

Bolinho de queijo (8 unidades) R\$18,00

Cheese Balls – Bolitas de queso

Café completo R\$36,00

Complete Breakfast – Desayuno completo

Camarão à milanesa R\$46,00

Breaded Shrimps – Camaron a la Milanese

Camarão ao alho e óleo R\$43,00

Shrimp with garlic and oil – Camaron al ajo y aceite

Carne de sol com macaxeira frita R\$27,00

Tiras de carne de sol acebolada com macaxeira frita

Slices of typical meat with onions and cassava

Pedaços de carne seca com cebolla y mandioca

CARDÁPIO DE RESTAURANTE, PETISCOS E BEBIDAS

Ensopado de aratu	R\$22,00
Boiled aratu – Aratu (tipo de cangrejo) ensopado	
Ensopado de sururu	R\$18,00
Boiled shellfish – Ensopado de Marisco	
Ensopado de caranguejo	R\$22,00
Boiled crab - Ensopado de cangrejo	
Espetinhos de carne ou frango (com bacon) com farofa e vinagrete	R\$18,00
Grilled fillet or chicken with bacon, served with cassava flour and vinegar sauce	
Pedacos de carne o pollo em el palito (com bacon) com harina de mandioca y salsa de vinagre	

Filezinho ao molho madeira com fritas	R\$29,00
Filet Mignon with brown sauce and French Fries	
Filet Mignon com salsa madera y papas fritas	

Filezinho ao molho de queijo	R\$29,00
Filezinho cortado em pedacos servido ao molho de queijo com batatas fritas	
Filet Mignon with cheese sauce and French Fries	
Filet Mignon com salsa de queso y papas fritas	

Frango à passarinho	R\$20,00
Frango cortado em pedacos, temperado ao alho e oleo e frito	
Fried chicken with garlic	
Pollo cortado em pedacos, condimentado com ajo y frito	

Gorjonete de peixe	R\$27,00
Breaded fish - Pescado enpanado	

Lingüiça calabresa acbolada com macaxeira frita	R\$20,00
Calabrese Sausage with fried manioc	
Chorizo calabresa con cebolla y mandioca frita	

Omelete simples com fritas	R\$13,00
Simple Eggs omelete with French Fries	
Omelet simples con papas fritas	

Omelete com bacon e fritas	R\$18,00
Eggs omelete with Bacon and French Fries	
Omelet con tocino y papas fritas	

Omelete com presunto, queijo e fritas	R\$18,00
Eggs omelete with ham, cheese and french fries	
Omelet com jamon, queso y papas fritas	

Omelete com queijo, bacon e fritas	R\$18,00
Eggs omelete with cheese, bacon and french fries	
Omelet com queso, tocino y papas fritas	

Ovos simples	R\$5,00
Simple eggs	
Huevos simples	

Ovos com bacon	R\$6,00
Eggs with bacon	
Huevos com tocino	

Batatas fritas	R\$10,00
French fries – Papas fritas	

Provolone à milanesa	R\$21,00
Cheese milanese style - Queso a la Milanesa	

Picanha argentina com batatas fritas	R\$39,00
Picanha argentina grelhada e fatiada, servida com batatas fritas e molho tártaro	
Grilled and sliced Argentinian Picanha, served with fried potatoes	
Fatias de Picanha Argentina servida com papas fritas	

Posta de peixe frito	R\$39,00
Fried fish slice - Lonja de pescado frito	

BEBIDAS – DRINKS

Água de Côco – Coconut Water	R\$3,90
Água com Gás – Sparkling Water	R\$2,40
Água sem Gás – Mineral Water	R\$1,60
Refrigerantes – Soft Drinks – Refrescos	R\$3,60
Red Bull	R\$13,00
Suco de Frutas (copo) – Fruits Juice (glass)	Jugo de Frutas (vaso) R\$4,50
Suco de Frutas (jarra) – Fruits Juice (bottle)	Jugo de Frutas (botija) R\$8,50
Café Expresso – Express Coffee	R\$3,00
H2OH!	R\$3,60
Gatorade	R\$6,00
Nestea	R\$4,00

CERVEJA – BEER - CERVEZA

SkoI (lata)	R\$4,00
SkoI Beats	R\$4,50
Bohemia (long neck)	R\$4,50

WHISKY

Johnnie Walker Red Label (8 anos – 8 years – 8 años)	R\$9,50
White Horse (8 anos – 8 years – 8 años)	R\$7,50
Johnnie Walker Black Label (12 anos – 12 years – 12 años)	R\$14,00
Logan (12 anos – 12 years – 12 años)	R\$13,00
Johnnie Walker Red Label (8 anos – 8 years – 8 años) - GARRAFA	R\$130,00
White Horse (8 anos – 8 years – 8 años) - GARRAFA	R\$110,00

VODKA

Absolut	R\$9,00
Smirnoff	R\$3,50

GIN

Gilbey's / Seagers	R\$3,50
--------------------	---------

RUM – RON

Bacardi Carta Blanca	R\$3,90
Montilla Carta Branca	R\$3,90

CACHAÇA

Pitu	R\$2,00
------	---------

CONHAQUE – BRANDY

Macieira	R\$3,90
----------	---------

TEQUILA

José Cuervo Especial	R\$9,60
----------------------	---------

CHAMPAGNE

Chandon (Brasil/Argentina)	R\$62,00
Champagne Terra Nova	R\$35,00

COQUETEL

Coquetel de Frutas – Fruits Cocktail

R\$14,50

Marguerita	R\$14,50
Frapê de Menta	R\$6,50
Coquetel Havaiano	R\$18,90

Rum, suco de abacaxi, leite de côco e leite condensado, servido no abacaxi
Ron, Pineapple juice, coconut milk and condensed milk served in the pineapple
Ron, jugo de piña, leche de coco y leche condensada servida en la piña

Coquetel Porto de Galinhas

R\$14,50

Água de côco, leite condensado e vodca, servido em um côco
Coconut water, vodka and condensed milk served in the coconut
Água de coco, vodca, leche condensada servida en el coco

Coquetel Pernambuco

R\$19,90

Coquetel de frutas com leite condensado e vodca, sevidno no abacaxi
Fruits cocktail, vodka and condensed milk, served in a pineapple
Coctel de frutas, vodca y leche condensada, servido en el coco

Piña Colada

R\$14,50

Abacaxi, leite de côco, vodca e creme de leite
Pineapple, coconut milk, vodka and milk cream / Piña, leche de coco, vodca y crema de leche

Coquetel Mojito

R\$14,50

Hortelã, limão, gelo, açúcar, água com gás e rum
Mint, lemon, ice, sugar, sparkling water and rum / Menta, limón, hielo, azúcar, agua con gas y ron

DRINKS

Campari	R\$4,50
Dry Martini	R\$2,80
Martini Bianco	R\$2,80
Martini Rose	R\$2,80
Malibu	R\$4,00
Batida de Côco	R\$7,20
Caipifruta com Leite Condensado (fruits, vodka and condensed milk)	R\$14,20
Caipifruta sem Leite Condensado (fruits and vodka)	R\$14,20
Caipirinha (lemon, cachaça, ice and sugar)	R\$7,50
Caipirosca (lemon, vodka, ice and sugar)	R\$10,90
Caipiríssima (lemon, rum, ice and sugar)	R\$10,90

LICOR - LIQUEUR

43	R\$8,50
Amarula	R\$8,50
Bailey's	R\$8,00
Cointreau	R\$6,00
Drambuie	R\$9,50
Frangelico	R\$8,00
Malibu	R\$4,00
Peach Tree	R\$8,00
Stock (Cacau, Menta, Chocolate ou Curaçao Blue)	R\$4,00
Tia Maria	R\$8,00